

Teigplatte verteilen. Die Ränder mit Wasser bepinseln und beide Teigränder mithilfe des Backpapiers über die Füllung legen.

Den Teig zwischen den Füllungen gut andrücken und die einzelnen Maultaschen mit einem Teigroller abtrennen.

Die Maultaschen in der heißen Brühe ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Gemüseeinlage:

Gemüse waschen, ggf. schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Gemüsewürfel in einer Pfanne mit Öl bissfest garen. Im Anschluss leicht salzen und beiseitestellen.

Für die Graupen:

Graupen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und in reichlich Salzwasser für ca. 25 Minuten garen.

Für die Garnitur:

Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Maultaschen mit den Gemüsewürfeln und Graupen in der Brühe anrichten, mit Petersilie und dem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Anneke Bohlen am 20. Februar 2024